

2025年1月30日

イトーヨーカ堂 “初” となる 陸上養殖サーモン『桃太郎サーモン』の常設展開を開始！ 生食可能な国産サーモンを使用したお寿司を販売

株式会社イトーヨーカ堂（本社：東京都品川区、代表取締役社長：山本 哲也、以下「イトーヨーカドー」）は、2025年1月22日（水）よりイトーヨーカドーとヨークの5店舗限定で陸上養殖サーモンを使用した商品の販売を開始いたしました。

近年、水産業界は気候変動などによる海洋環境の変化により、これまで獲れていた魚の漁獲量が急激に減少するなど、私たちの食卓にも大きな影響が及び始めています。

こうした状況の中、陸上養殖は「漁獲量の減少」や「魚種の変動」といった課題に対する持続可能な解決策として注目されており、本取り組みでは、陸上養殖において豊富な知見を持つ有限会社ひらやま^{※1}と連携し、稚魚の育成から出荷まで一貫した管理体制を構築することで、より安全で新鮮な陸上養殖サーモン『桃太郎サーモン』をお届けできるようになりました。

イトーヨーカドーは、これまでも持続可能な社会の実現を目指し、水産資源の保護に積極的に取り組んでおり、2020年3月には日本の大手小売業として初めて「MEL 認証^{※2}」を取得し、環境への取り組みを進めてきました。この度、販売を開始する陸上養殖サーモン『桃太郎サーモン』は、こうした取り組みの一環であり、お客様に安全・安心で美味しい水産物をお届けするとともに、持続可能な水産業の発展に貢献してまいります。

2026年度中には、陸上養殖サーモンのイトーヨーカドー全店での販売を目指します。

イトーヨーカドーはこれからも、多様な商品やサービスを通じて、お客様とともに環境や資源・生態系を守り、水産業や魚食文化の持続的な発展に繋がる取り組みを継続してまいります。

※1 熊本県八代市の「ひらやま式陸上養殖システム」で育ったサーモンで、天然地下水で育てるため、虫も入らず安全・安心な生食可能な国産トラウトサーモンです。

※2 MEL 認証とは、日本発の水産エコラベル認証制度で、水産資源の持続性と環境に配慮している事業者（漁業・養殖業）を第三者が審査し認証します。その水産物を使用して流通・加工する事業者も認証を必要とし、それらを経て水産物に MEL のロゴマークを付与して消費者に届ける仕組みです。

《商品概要》

『桃太郎サーモン』特長

桃太郎サーモンは、稚魚のときから餌に乳酸菌を混ぜて与えることにより、甘みと旨みがあるサーモンになります。味わいは、生食可能なサーモンならではの上品な脂が特長です。



◆販売期間：1月22日（水）より順次販売

◆販売店舗：イトーヨーカドー大森店、イトーヨーカドー木場店、ヨークフーズ新宿富久店、
ヨークフーズ中浦和店、ヨークフーズハレノテラス東大宮店（計5店舗）

◆販売商品一例



商品名：海鮮握り（桃太郎サーモン入り）
価格：1,000円（税込1,080円）
内容：桃太郎サーモン握り2貫
いか1貫、えんがわ1貫、穴子1貫
まぐろ1貫、赤海老1貫、いくら軍艦1貫
えび1貫、玉子焼1個

商品名：桃太郎サーモン握りが入ったサーモン尽くし
価格：880円（税込950円）
内容：桃太郎サーモン握り4貫
サーモンいくら軍艦2貫
サーモン巻き4巻



商品名：桃太郎サーモン握り(5貫)
価格：600円（税込648円）
内容：桃太郎サーモン握り5貫入

【ご参考】

<ひらやま式陸上養殖システム>とは

有限会社ひらやまが開発している陸上養殖システムを「ひらやま式陸上養殖システム」と呼び、大手が行う巨大な事業とは異なり、投資額を抑え、地下水、設置スペース、電気等があれば養殖を始めることが可能なシステムです。天然地下水で育てるため、赤潮の被害もなく、虫も入らず、安全・安心なサーモンを作ることが可能です。

◆有限会社ひらやま 会社概要

会社名：有限会社ひらやま

所在地：熊本県八代市鏡町内田 1543-1

設立：1997年10月

代表者：代表取締役 平山 正

資本金：400万円

事業内容：陸上養殖事業、農業機械事業、パッケージ事業 等

URL：<https://www.kumamoto-hirayama.com/>

以上